

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. So Good Food Wonoayu merupakan pabrik yang bergerak dibidang pengolahan sosis siap makan.
2. Struktur organisasi yang diterapkan oleh PT. So Good Food Wonoayu adalah struktur organisasi garis.
3. Bahan baku pembuatan sosis “So Nice” adalah daging ayam DMP (*Desinewed Minced Poultry*), air, konsentrat protein kering, *isolate soy protein*, *soy protein concentrate*, *palm olein*, karagenan, tapioka, dan tapioka termodifikasi, sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain *sodium erythorbate*, bumbu, pewarna makana, dan *beef extract powder*.
4. Urutan proses pembuatan sosis “So Nice” siap makan meliputi penerimaan bahan baku dan pembantu, preparasi bahan baku dan pembantu, penggilingan, pencampuran, *emulsifying*, deteksi logam, penampungan pada *feed pump*, *filling*, *stacking*, pemasakan, pencucian, pengeringan, penyortiran, pengemasan dan pengepakan.
5. Bahan pengemas sosis “So Nice” yang digunakan adalah plastik PVDC dan aluminium *wire*. Bahan pengemas sekunder yang digunakan adalah toples PE, sedangkan bahan pengemas tersier yang digunakan adalah karton *box*.
6. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan Sosis “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu berperan untuk membantu manusia dalam meningkatkan produktivitas pabrik.

7. Sumber daya yang digunakan meliputi sumber daya manusia, listrik, air dan *steam*.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. So Good Food Wonoayu meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi ruang produksi dan lingkungan pabrik, sanitasi peralatan produksi, sanitasi gudang, dan sanitasi pekerja.
9. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. So Good Food Wonoayu meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu dan bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, dan pengendalian mutu produk akhir dan selama penyimpanan.
10. Pengolahan limbah yang telah dilakukan oleh PT. So Good Food Wonoayu antara lain pengolahan limbah cair, limbah padat, limbah gas dan limbah B3.

13.2. Saran

1. Gudang bahan baku dan *finished good* disarankan untuk diberi rak agar penyimpanan bahan baku dan *finished good* dapat tertata dengan rapi dan efisien, sehingga tidak ada penumpukan bahan baku atau barang yang diatas batas maksimal penumpukan.
2. Gudang disarankan untuk diberi alat pengatur suhu dan RH agar kondisi gudang dapat terjaga dan kualitas bahan yang disimpan dapat terjaga dengan baik.
3. Lantai gudang yang rusak dan berlubang disarankan untuk segera diperbaiki.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: LPFEUL.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Ayam Broiler*. (SNI 01-4258-2010). Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Rekomendasi Nasional Kode Praktis-Prinsip Umum Higiene Pangan*. SNI CAC/RCP 1:2011. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 38 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan*. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging*. SNI 3820:2015. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Darmasetiawan. 2001. *Teori dan Perencanaan Instalasi Pengolahan Air*. Bandung: Yayasan Suryono.
- Davy, V. 2010. *Optimization of Cleaning-in-Place (CIP) Processed in Bottled Water Industry*. Oviedo: Aquafit4use.
- DeSilva, F. 2007. *Activated Carbon Filtration*. United States of America: Applied Membranes, Inc.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata.

- Distantina, S., Fadilah, Rochmadi, Fahrurrozi M., and Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Duha, T. 2016. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ekoanindiyo, F. A. 2011. Perancangan Tata Letak Gudang dengan Metode Shared Storage. *Jurnal Dinamika Teknik*, 5(2).
- Eslamian, S. 2014. *Handbook of Engineering Hydrology Environmental Hydrology and Water Management*. New York: CRC Press.
- Esslen, E. 2001. *Sausage Manufacture: Principles and Practice*. New York: CRC Press.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 2001. *The State of Food and Agriculture*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fauzi, A. 2006. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gonzalez, M. P., Thorhsbury, S., and Twede, D. 2007. Packaging as A Tool for Product Development: Communicating Value to Consumers. *Journal of Food Distribution Research*, 38 (1): 61–66.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*, Edisi II. Yogyakarta: Liberty.
- Hariyadi, P. and Dewanti, R. H. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Bogor: PT. Dian Rakyat.
- Harrington, J.W. dan W. Barney. 2002. *Industrial Location: Principles , Practice, and Policy*. New York: Routledge.
- Hartel, R. dan D.R. Heldman. 2012. *Principles of Food Processing*. New York: Springer Science and Business Media.
- Hess, A. F., Rachwa, A., and Chipps, M. J. 2002. *Filter Maintenance and Operations Guidance Manual*. United Kingdom: American Water Works Association.

- Julianti, E. and Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Kanade, P. S. and Bhattacharya, S. S. 2016. *A Guide to Filtration with String Wound Cartridges: Influence of Winding Parameters on Filtration Behaviour of String Wound Filter Cartridges*. India: Elsevier.
- Konjufca, V. H., Pesti, G. M., and Bakalli, R. I. 1997. Modulation of cholesterol levels in broiler meat by dietary garlic and copper. *Poultry Sci.*, 76(9): 1264–1271.
- Lee, C. C. 2005. *Environmental Engineering Dictionary*. United Kingdom: Government Institutes.
- Lee, H. J, Jung, E. H., Lee, S. H., Kim, J. H., Lee, J. J., and Choi, Y. I. 2015. Effect of replacing pork fat with vegetable oils on quality properties of emulsion-type pork sausage. *Korean Journal of Food Science Animal Resource*, 35(1): 130–136.
- Logsdon, G. S. 2011. *Water Filtration Practices: Including Slow Sand Filters and Precoat Filtration*. USA: American Water Works Association.
- Lyons, P. H., Kerry, J. F., Morrissey, P. A., and Buckley, D. J. 1999. The influence of added whey protein/carrageenan gels and tapioca starch on the textural properties of low fat pork sausages. *Meat Sci.*, 51: 43–52.
- Maddox, I. S. 1994. *Practical Sanitation in the Food Industry*. New Zealand: Gordon and Breach Science Publishers.
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Naja, H. R. D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widayatama.

- Pietrasik, Z. 1999. Effect of content of protein, fat and modified starch on binding textural characteristic, and colour of comminuted scalded sausage. *Meat Sci.*, 51:17–25.
- Pratiwi, I., Muslimah, Etika and Aqil, A. W. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2).
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Rangkuti, F. 1998. *Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Rasyaf, M. 2002. *Beternak Ayam Pedaging*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Rivai, V. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan: Dari Teori ke Praktik*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Saragi, S.D. 2006. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan, *Widyaiswara Madya Pusklat Industri*.
- Sigma Aldrich. 2017. Certificates of Analysis. <http://www.sigmaaldrich.com/united-kingdom/technical-services/c-of-a.html> (7 Februari 2018)
- Singh, P., Kumar, R., Sabapathy, S. N., and Bawa, A. S. 2008. Functional and edible uses of soy protein products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(1): 14–28.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Starbard, N. 2009. *Beverage Industry Microfiltration*. USA: John Wiley & Sons, Inc, Publication.
- Sullivan, J. W. and Johnson J. A. 1964. Measurement of starch gelatinization by enzyme susceptibility. *Cereal Chem.*, 41: 73–79.
- Sugeng. 2005. *Pallet Plastic*. <https://www.indiamart.com/proddetail.php?i=13050127573> (7 Februari 2018).

- Swastha, B and Irawan. 2005. *Asas-asas Marketing*. Yogyakarta: Liberty.
- Tarte, R. (ed.). 2009. *Ingredients in Meat Products: Properties, Functionality and Applications*. USA: Springer New York.
- Tian, S. S., Tsoulfas, P., and Zinn, K. 1991. Three receptor-linked protein-tyrosine phosphatases are selectively expressed on central nervous system axons in the *Drosophila* embryo. *Cell*, 67: 675–680.
- Trewatha and Newport. 1982. *Management*. Texas: Business Publication.
- Triadmojo. 2008. *Hand Pallet*. <https://www.kawanlama.com/material-handling/material-handling/manual-hydraulic-hand-pallet.html> (7 Februari 2018).
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- United States Food and Drug Administration. 1999. *Cooking and Cooling of Meat and Poultry Products*. Bethesda: AAC Consulting Group, Inc.
- Widjanarko, S. B., Elok, Z., and Aan, M. K. 2012. Studi kualitas fisik-kimiawi dan organoleptik sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat pengaruh perebusan, pengukusan dan kombinasinya dengan pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(3): 193–202.
- Wilson, R. P., Robinson, E. H., and Poe, W. E. 1981. Apparent and true availability of amino acid from common feed ingredients for channel catfish. *J. Nutrition*, 111: 923–929.